

Coupe de Champagne Brut		16€
Coupe de Champagne Rosé		20€
Coupe de Prosecco		12€
Ruinart Blanc de Blanc	75 cl	170€
Duval Leroy « 1 ^{er} Cru » Brut	75 cl	89€
Duval Leroy Rosé Brut	75 cl	98€
Charles Heidsieck Brut Reserve	75 cl	89€

Les Apéritifs

Le Kir Royal		16€
Kir Vin Blanc		7€
Campari, Suze, Lillets, Vermouth Otto's, Les Martinis		6€
Pastis 51, Ricard, Tio Pepe, Pastis Bardouin		6€

Les Vins au verre / Glass Wines

	15cl / 75cl	
AOC Côtes de Provence « Sainte Victoire » Agriculture Biologique		
- Château Grand Boise, Rouge 2016		9€/ 45€
- Château Grand Boise, Rosé 2017		7€/ 35€
AOC Côtes de Provence Agriculture Biologique		
- Château Grand Boise, Blanc 2017		9€/ 45€
VDP Viognier « Domaine du Chêne » Blanc 2017		10€/ 50€
AOC Sancerre Vacheron 2017 Blanc Agriculture Biologique		12€/ 58€
AOC Pauillac, Baron Nathaniel Rouge 2014		13€/ 65€
AOC Mercurey Château de Chamirey Rouge 2016		13€/ 65€

Nos Bières / Selection of Beers

Kronenbourg 1664, Carlsberg, Heineken		7€
Corona		8€
La petite Aixoise blonde, blanche et ambrée		7€

Les Sodas & Jus de Fruits / Soft Drinks

Jus de Fruits Pressé / Squeezed Juices		8€
Jus de Fruits		
(Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Fraise)		6€
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zéro, Orangina		6€
Schweppes, Limonade, Perrier		6€
Evian, Badoit - 33cl		4€

Vodka

Belvedere	13€
Grey Goose	13€
Grey Goose Poire	13€
Ketel One	10€
Vitche Pitia	13€
Zubrowka	10€
Russian Standard	10€

Gin

Tanqueray	10€
Mare	13€
Monkey 47	13€
Juillet	13€
Hendrix	13€
Bombay Sapphire	10€
Beefeater	10€

Tequila

Milagro silver select barrel	12€
Milagro anejo select barrel	15€
Milagro silver	10€
Milagro reposado	10€
Patron Silver	10€

Les Scotches

J&B, Johnny Walker Red Label	10€
Chivas 12 ans, Johnny Walker Black label	14€
Chivas 18 ans	18€

Malt & Single Malt

Glenmorangie	15€	Monkey Shoulder	12€
Lagavulin 16 ans	15€	Nikka Yoichi	15€
Laphroaig 10ans	15€	Nikka Coffey	15€
Macallan 12ans	15€	Talisker	15€
Oban	15€	Bellevoe Malt	15€
Glenfiddich IPA ou XX	18€	Bellevoe Sauterne	12€
Glenfiddich 21 ans winter storm	25€		

Les Bourbons

Bulleit Bourbon	12€
Woodford reserve	12€
Maker's Mark	12€
Jack Daniel's	10€

Rye

Bulleit Rye	10€
Jim Beam Rye	10€

Rhums, Ron

Bacardi carta blanca	10€	St James Brun	12€	Zacapa 23ans	20€
Havana 3ans	10€	Don Papa	15€	Diplomatico	15€
Havana 7ans	14€	El Pasador	15€	Ferroni 18mois	15€
3 Rivieres	10€	Embargo	12€		

Les Cocktails 14€

The Cocktails

MAI TAI THAI

Rhum Brun, Rhum Blanc, Cointreau, Citron Vert, Jus d'Orange, Ananas
Grenadine

THE LAMBERT

Aperol, Cointreau, Jus de Citron, Tonic

FRESH APPEL

Calvados, concombre, zeste de citron vert, gingembre frais, limonade

SEXY SHOULDER

Monkey Shoulder, confiture de fraise, Citron vert, Chambord

FARIGOULE SOUR

Liqueur de thym, Citron, Sucre

LE VESPER

Vodka, Gin, Lillet Blanc

MANUIA

Tequila silver, vin rosé, crème de framboise, citron vert

LE GRAND FIZZ

Grey Goose, St-Germain, Citron vert, Soda

Les prix indiqués sont nets et en euro, taxes et service compris

Net Price, VAT and service included

Les Cocktails Champagne 16€
Champagne Cocktails

BULLE DE PECHE

Rinquinquin, Champagne, Menthe Fraiche

MISS BOND

Champagne, Essence de Framboise

FRENCH 75

Gin, Champagne, Jus de citron, Sucre

BELLINI

Pêche de vigne, Champagne

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Perrier

SERENDIPITY

Menthe Fraiche, Calvados, Jus de Pomme, Champagne

Cocktails sans alcool selon votre désir – 9 €
Non-alcoholic cocktails as you desire

Porto, Sherry 7cl – Anis 3cl – Gin, Cognac, Armagnac 5cl – Nectar de Fruits
20cl – Short drink 12 cl – Long Drink 14cl – Bière 33cl – Verre de vin 15cl –
Coupe de Champagne 12cl

Tarifs nets, taxes et service compris / Net

L'en-cas / Fast Platters

Service de 11h à 22h30 / Service from noon 11 am to 22h30pm

Steak tartare, ses condiments, Frites et Salade <i>Steak tartare, condiments, French fries and Salad</i>	19
Risotto de Fregula Sarda a la courge et champignons <i>Fregula Sarda Risotto with squash and mushrooms</i>	15
Salade César <i>Caesar salad</i>	15
Saumon Gravlax <i>Gravlax Salmon</i>	15
Terrine de joue de bœuf, chutney fruit <i>Beef terrine, chutney fruit</i>	14
Burger du Pignonnet, Pommes Frites maison et Mesclun <i>Pignonnet Burger, Home-made French Fries & Salad (15 minutes min)</i>	21
Supplément frites <i>Fries supplement</i>	6
Supplément mesclun <i>Supplement Mesclun</i>	5

Les Desserts / Sweets

Salade de Fruits <i>Fruit Salad</i>	9
Les Pâtisseries de « Kevin » <i>The Pastries of « Kevin »</i>	9

Du bout des doigts / Fast Snacks

Service de 11h à 22h30

Service from noon 11am to 22h30pm

LES TAPAS

Poêlées de gambas, guacamole épicé <i>Pan-fried Prawns, Spicy guacamole</i>	12
Assiette de charcuteries Italienne <i>Selection Italian charcuterie</i>	12
Persillade d'Encornets <i>Squid persillade</i>	12
Wrap ricotta a la bressaola <i>Bresaola Wrap ricotta</i>	12
Wrap ricotta aux légumes <i>Vegetable Wrarp ricotta</i>	12
Croque-Monsieur aux Jambons et à l'huile de truffe <i>Croque-Monsieur with Ham and Truffle oil</i>	12
L'Assiette de Fromages <i>Selection of Cheese platter</i>	12

Les prix indiqués sont nets et en euro, taxes et service compris

Net Price, VAT and service included

Les Eaux de Vie & Marcs

Marc de Garlaban	12€
Grappa de Vermentino, Eau de vie de Pêche	12€
Eau de vie de framboise	12€
Poire William	12€
Vieille Prune	12€

Cognacs

Courvoisier, Hennessy VSOP	12€
Courvoisier, Remy Martin, Hennessy XO	28€
Hine « Triomphe »	80€
Hennessy Impérial	150€
Remy Martin Louis XIII	230€

Calvados

Calvados	12€
Calvados Vénérable Roger Groult	15€
Calvados Doyen d'Age Roger Groult	20€
Calvados Ancestrale Roger Groult	40€

Notre collection d'Armagnacs

1942	Château de Lasserrade	92€
1951	Château de Lasserrade	78€
1957	Château de la Béroje	52€
1968	Domaine de Busquet	46€
1971	Domaine de Pounon	42€
1976	Domaine de Jaulin	38€
1980	Domaine de la Beroje	35€
1986	Domaine de Bertruc	32€
1990	Domaine de Bertruc	30€
1994	Château de la Béroje	28€
1996	Château de la Béroje	20€

Rhums, Ron

Bacardi carta blanca	10€	St James Brun	12€	Zacapa 23ans	20€
Havana 3ans	10€	El Pasador	15€	Diplomatico	15€
Havana 7ans	14€	Embargo	12€	Ferroni 18mois	15€
3 Rivieres	10€			Unhiq XO	30€

Portos

Les Vintages Rouges Les Tawny

Graham's 10 ans	15€
Graham's 30 ans	35€
Graham's 40 ans	42€

Liqueurs

Get 27, Get 31, Marie Brizard	10€
Amaretto, Limoncello, Fernet Branca, Kalhua	10€
Malibu, Bailey's, Drambuie, Manzana	10€
Cointreau, Grand Marnier Cordon Rouge	10€
Bénédictine	10€
Jagermeister	10€
Liqueur de Chambord	10€
Chartreuse MOF	15€

Porto, Sherry 7cl – Anis 3cl – Gin, Cognac, Armagnac 5cl – Nectar de Fruits
20cl – Short drink 12 cl – Long Drink 14cl – Bière 33cl – Verre de vin 15cl –
Coupe de Champagne 12cl

Tarifs nets, taxes et service compris /